

FERREIRA

ESTD 1751



PORTO



PORTO LATE BOTTLED VINTAGE

Denominação de Origem Controlada

VITIGNO

Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão.

PRODUZIONE

Le uve, colte a mano a livello ottimale di maturazione dalle parcelle di Quintas do Porto e Caêdo, vengono vinificate nella cantina di Quinta do Seixo, in linea con la più tradizionale modalità per il Porto. La fermentazione avviene in lagare di granito a temperatura controllata e viene interrotta con l'aggiunta di alcol d'uva. Si conferisce così al prodotto finale, naturalmente dolce e ricco, un bouquet splendidamente concentrato.

AFFINAMENTO

I vini selezionati per Ferreira Late Bottled Vintage affinano in botti di rovere in cantine con umidità e temperatura ideali. La graduale e bilanciata evoluzione di questo vino è costantemente monitorata dal team di enologi Ferreira. Il prodotto viene solitamente imbottigliato nel suo 4° anno, senza la stabilizzazione a freddo, ma in modo naturale. Per questo motivo può acquisire un deposito con il passare del tempo.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

All'occhio si presenta di un colore intenso, quasi opaco. Al naso esprime un bouquet complesso con prevalenza di note balsamiche, di resina, frutta a bacca rossa matura e un leggero accenno a note floreali di basilico. Al palato ha un'eccellente armonia e complessità. Eleganti aromi di note balsamiche, livello di acidità ben equilibrato. Un finale raffinato e persistente.